

# Semesterplan

Lehrperson: Gabriela Meier

Schuljahresbeginn: 14.08.2017  
 Schuljahresende: 13.01.2018

Schultag: Montag  
 Notenschluss in KW: 50

**1. Semester**

Bä-Ko-Co EFZ Fachrichtung Confiterie										Klasse B 16-19B			
Kalender		Fach: Betriebswirtschaft BW			Fach: Handwerk&Technologie HWT			Fach: Gestalten/Kreieren		Fixpunkte und Lernkontrolle		Besonderes	
KW	Datum	Thema	Lernziel-Stichworte	Situation	Lernziel-Stichworte	Thema/Technik	Lernziel-Stichworte						
33	14.8.	<b>Einstieg ins Berufsleben, gegenseitiges Vorstellen, GIBM kennenlernen, Ankommen!!!</b>											
34	21.8.	<b>Einstieg</b>	<b>Ordner mit Unterlagen einordnen</b>	1.1	Gefahren am Arbeitsplatz		Einführung Gestalten						
35	28.8.	Einheiten	Schätzen und Einheiten	1.1	Berufskrankheiten	skizzieren	Tangram						
36	4.9.	Test	2.1/2.2	1.2	Unfall im Betrieb	Grössen	Kunst aus Grundformen		HWT 1.1		BW 2.1 / 2.2		
37	11.9.	Grundrechnen	vertiefen in 3.1-13	1.2	Hebe richtig		Farbenlehre						
38	18.9.	Grundrechnen	üben und Rückfragen	1.3	Einstieg Learndoc	Präzision	Marzipan korrekt einfärben		HWT 1.2				
39	25.9.	Test	3.1 - 3.7	1.3	Rezepte eintragen PC	Kreativität	Kunst aus Grundformen mit Marzipan		BW 3.1-3.7				
40	2.10.	Herbstferien											
41	9.10.	Herbstferien											
42	16.10.	Grundrechnen	üben und Rückfragen	1.3	Lerndokumentation CCP		Scrivosa / Cornetübungen						
43	23.10.	Test	Grundrechnungsarten S. 13 - 70	1.4	Hygiene / Verarbeitungshygiene		Blockschrift		BW S. 13 - 70				
44	30.10.	1.1	FR Flächen	1.4	Verderb durch Mikroorganismen		Blockschrift						
45	6.11.	1.2	FR Volumen	1.4	Konservierung und Repetition		Test Blockschrift						
46	13.11.	Test	1.1 / 1.2	2.1	Hygieneprobleme	Teig verarbeiten	Partybrot		HWT 1.3/1.4		BW 1.1 + 1.2		
47	20.11.	2.1	Verlustberechnungen /Fertigung-und BV	2.1	Toleranz und Grenzwert	exaktes Ausstechen	Chlaus ausgestochen aus Marzipan						
48	27.11.	2.2	Rückwärtsrechnen	2.2	Ernährungslehre	Airbrush	Weihnachten		HWT 2.1				
49	<b>Do. 7.12.</b>	<b>Spezialprogramm Choco!Art Tübingen</b>											
50	11.12.	Test	2.1 / 2.2	2.2	Inhaltsstoffe und Nährstoffbedarf	Emailtechnik	Weihnachten		BW 2.1 + 2.2		<b>Notenschluss!</b>		
51	18.12.	3.1	Rezeptausbeute	2.2	Kohlenhydrate / Eiweiss / Fett	modellieren	Neujahr		HWT 2.1				
52	25.12.	Weihnachtsferien											
1	1.1.	Weihnachtsferien											
2	8.1.	3.2/3.3	Rezeptausbeute	2.3	Verdauungssystem		Test Blockschrift						
3	15.1.	<b>Semesterwechsel</b>											

ohne Gewähr, wichtige Anpassungen werden neu aufgeschaltet!